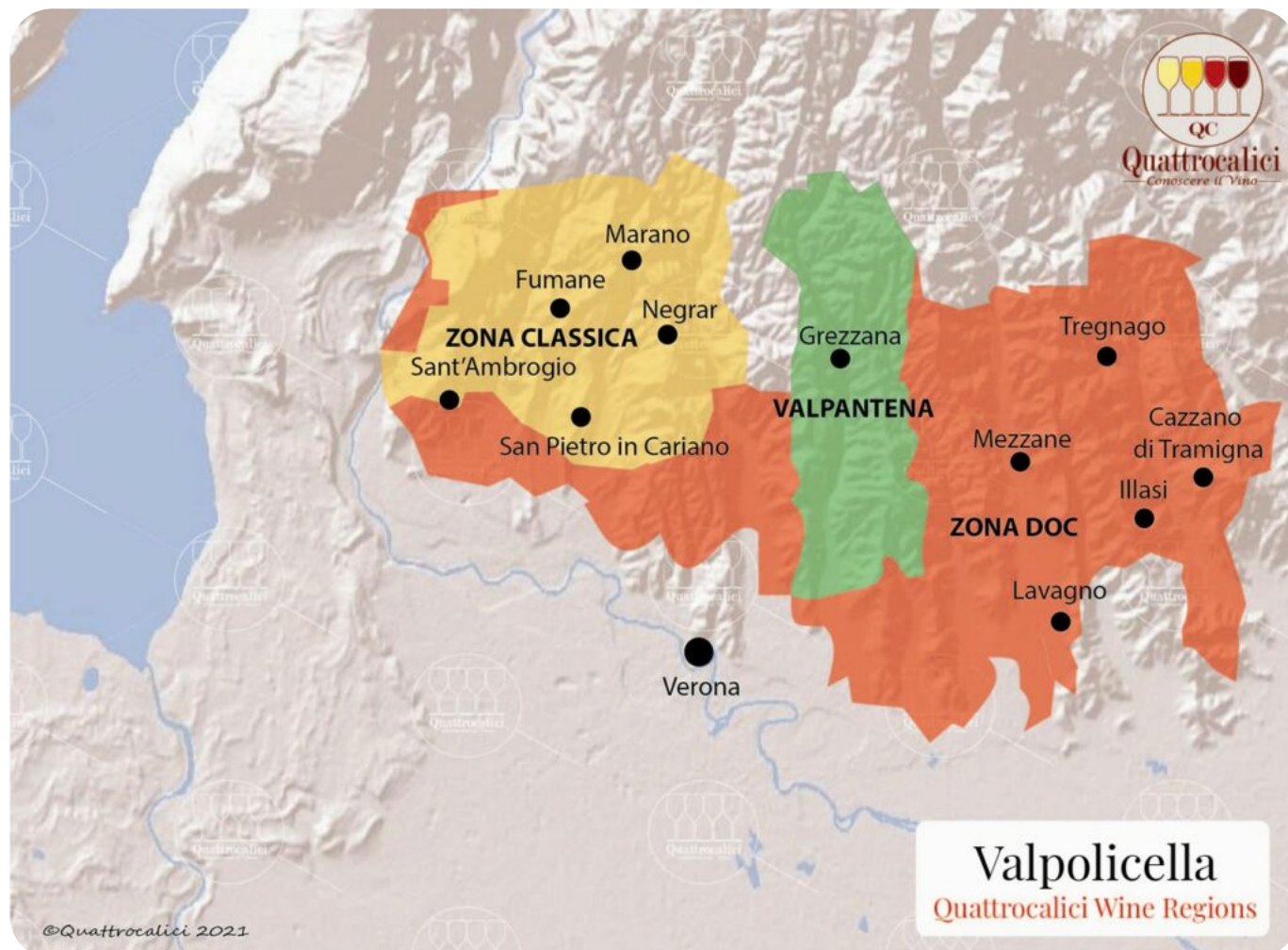




# La Valpolicella e i suoi vini

LE ZONE VINICOLE D'ITALIA



## Il Territorio della Valpolicella

La **Valpolicella** è una zona collinare situata ai piedi delle Prealpi Veronesi, in **Veneto** e comprende il territorio di sette comuni della provincia di **Verona**. La **Valpolicella** si estende per 240 km<sup>2</sup>, confina a sud con il fiume Adige, è delimitata ad est dalle colline di Parona e di Quinzano e dalla Valpantena, mentre a nord si protrae fino ai monti Lessini. A ovest è invece separata dalla valle dell'Adige dal monte Pastello.

La **Valpolicella** comprende una serie di valli, colline e villaggi pittoreschi. Il suo territorio è caratterizzato da un clima moderatamente continentale, con inverni freddi e umidi e estati calde e secche. Queste **condizioni climatiche** sono ideali per la coltivazione delle uve autoctone utilizzate nella produzione dei vini della Valpolicella.

La **Valpolicella** include le tre vallate dei torrenti **Fumane, Marano e Negrar** (chiamati in dialetto "progni") che scendono dai Monti Lessini a occidente di Verona.

La parte più a **nord** della **Valpolicella** è costituita da una **zona montuosa** che si collega al pianoro dei Monti Lessini, con ampi prati dove in estate è facile trovare capi di bestiame portati al pascolo. Subito più a sud vi è la **zona collinare**, formata da propaggini che vanno a dividere le già citate tre valli dei progni. Questa zona è quella più classica per la **coltivazione della vite**, che avviene spesso su particolari terrazze artificiali realizzate in pietra e denominate in dialetto “*marogne*”. La parte più meridionale è una **zona pianeggiante** venutasi a formare dai sedimenti delle alluvioni, sia del fiume Adige che da quelle dei tre progni. I suoi terreni fertili vedono coltivazioni di ortaggi, pescheti e ciliegeti di grande pregio, oltre ai classici vigneti.

La **Valpolicella** è anche una zona molto affascinante dal punto di vista paesaggistico, con colline ondulate, vigneti ben curati e antichi borghi.

## La Storia della Viticoltura in Valpolicella

La **storia della viticoltura in Valpolicella** risale a tempi antichi, con evidenze dell'esistenza di vigneti e produzione di vino che risalgono all'epoca romana.

**Durante il periodo romano**, la regione era conosciuta come “*Val Polis Cellae*”, che significa “valle delle numerose cantine”. Ciò suggerisce che la viticoltura fosse già un'attività diffusa in quella zona.

Nel corso dei secoli, la **viticoltura in Valpolicella** si è sviluppata ulteriormente. Durante il medioevo, i monaci benedettini e i conventi giocarono un ruolo significativo nella promozione e nell'espansione dell'attività vitivinicola. Essi avevano il compito di coltivare i vigneti e produrre il vino per scopi religiosi e commerciali.

Durante il **Rinascimento**, l'interesse per i vini della Valpolicella crebbe tra le classi nobili e aristocratiche. Il vino della Valpolicella divenne una bevanda apprezzata e fu esportato in diverse regioni d'Italia e all'estero. I commerci e gli scambi commerciali contribuirono a diffondere la fama dei vini della Valpolicella.

Tuttavia, è nel corso del XX secolo che la Valpolicella ha ottenuto un riconoscimento internazionale significativo. Negli anni '60, l'**Amarone della Valpolicella** fu ufficialmente classificato come vino a denominazione di origine controllata (DOC), stabilendo così gli standard di produzione per questo vino pregiato. Successivamente, nel 1990, l'Amarone ottenne la denominazione di origine controllata e garantita (DOCG), il più alto riconoscimento per un vino italiano.

Negli ultimi decenni, la viticoltura in Valpolicella ha sperimentato un'evoluzione sia in termini di tecniche di coltivazione che di tecniche di vinificazione. Gli agricoltori e i produttori si sono impegnati a preservare le tradizioni viticole locali, ma hanno anche introdotto moderni metodi di viticoltura e vinificazione per migliorare la qualità e l'espressione dei vini.

Oggi, la Valpolicella è una delle regioni vinicole più rinomate d'Italia e attira numerosi appassionati di vino e turisti da tutto il mondo. La sua storia millenaria, unita alla bellezza del paesaggio collinare e all'eccezionale qualità dei suoi vini, rende la Valpolicella una meta ambita per gli amanti del vino e dei viaggi enogastronomici.

## I Vitigni presenti nella Valpolicella

La **Valpolicella è famosa per i suoi vitigni autoctoni**, che conferiscono ai suoi vini un carattere unico e distintivo. Ecco una breve descrizione dei principali **vitigni autoctoni della Valpolicella**:

- **Corvina**: È il vitigno più importante della Valpolicella. La Corvina è una varietà a bacca nera che contribuisce alla struttura, all'acidità e all'eleganza dei vini della Valpolicella. I suoi grappoli sono di dimensioni medie e producono vini con profumi di frutta rossa e nera, note speziate e tannini morbidi.

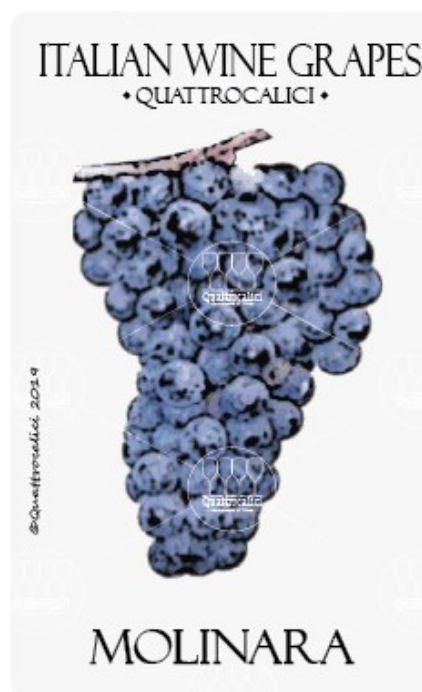
- **Rondinella:** Questo vitigno è spesso utilizzato in combinazione con la Corvina Veronese nella produzione dei vini della Valpolicella. La Rondinella apporta freschezza e acidità ai vini, oltre a contribuire con aromi floreali e fruttati. È una varietà resistente e si adatta bene al clima della Valpolicella.
- **Molinara:** Questo vitigno è meno comune rispetto alla Corvina e alla Rondinella, ma ha comunque un ruolo importante nella produzione dei vini della Valpolicella. La Molinara contribuisce con acidità e leggerezza ai vini, oltre a donare note floreali e di frutta rossa. È spesso utilizzata in percentuali minori rispetto agli altri vitigni.

Oltre a questi vitigni principali, esistono anche altre varietà autoctone autorizzate nella produzione dei vini della Valpolicella, sebbene in quantità molto limitate. Queste includono il **Negrara**, il **Forselina** e l'**Oseleta**, che possono essere utilizzati per arricchire la complessità dei vini o per aggiungere caratteristiche specifiche.

La combinazione di questi vitigni autoctoni, unita alle tecniche di produzione tradizionali della Valpolicella, contribuisce alla creazione di vini unici e di alta qualità. La diversità e la specificità dei vitigni autoctoni sono una parte importante dell'eredità enologica della Valpolicella e sono apprezzate dai consumatori di tutto il mondo.



RONDINELLA



MOLINARA

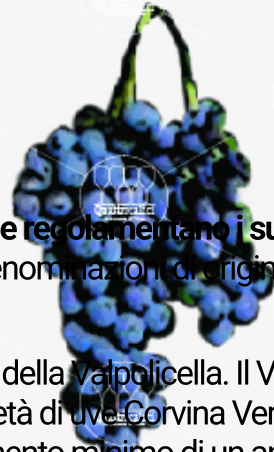
ITALIAN WINE GRAPES

• QUATTROCALICI •



ITALIAN WINE GRAPES

• QUATTROCALICI •



## Le Denominazioni del Vino presenti nella Valpolicella

La **Valpolicella** ha diverse **denominazioni di origine** che **identificano e regolamentano i suoi vini** in base alle specifiche caratteristiche e metodi di produzione. Le principali denominazioni di origine della Valpolicella includono:

1. **Valpolicella DOC:** Questa denominazione identifica il vino base della Valpolicella. Il Valpolicella DOC è un vino rosso secco prodotto principalmente con le varietà di uve **Corvina Veronese**, **Rondinella** e **Molinara**. Deve essere prodotto con un'invecchiamento minimo di un anno e ha una gamma di stili, dai vini giovani e fruttati a quelli più strutturati e complessi. La menzione **Valpolicella Classico DOC** si applica ai vini prodotti nell'area tradizionale della Valpolicella Classica, che comprende le colline più antiche e tradizionali della regione. Il Valpolicella Classico DOC segue le stesse regole di produzione del Valpolicella DOC, ma è associato a una reputazione di maggiore qualità e tipicità.
2. **Amarone della Valpolicella DOCG:** L'Amarone della Valpolicella è uno dei vini più rinomati d'Italia. Questa denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) impone rigidi requisiti di produzione. L'Amarone viene prodotto utilizzando uve appassite che subiscono un lungo processo di fermentazione e invecchiamento. È un vino rosso intenso, potente e complesso, con caratteristiche di frutta secca, spezie e cioccolato.
3. **Recioto della Valpolicella DOCG:** Il Recioto della Valpolicella è un vino dolce e succoso, anch'esso con la denominazione DOCG. Viene prodotto utilizzando uve appassite e la fermentazione viene interrotta per preservare parte degli zuccheri naturali dell'uva. Il risultato è un vino dolce e aromatico, spesso abbinato a dessert o consumato da solo come vino da meditazione.

Oltre a queste denominazioni principali, ci sono anche altre denominazioni e tipologie specifiche della Valpolicella, come il **Valpolicella Ripasso DOC** e il **Valpolicella Superiore DOC**, che definiscono ulteriori categorie di vini con requisiti di produzione specifici.

Le denominazioni di origine offrono una garanzia di autenticità e qualità ai consumatori e permettono ai produttori di proteggere e preservare le tradizioni e le peculiarità dei loro vini. Esplorare i diversi vini delle diverse denominazioni della Valpolicella ti consentirà di apprezzare la diversità e l'eccellenza enologica della regione.



VALPOLICELLA DOC



VALPOLICELLA RIPASSO DOC



## I Produttori di Vino della Valpolicella

Di seguito riportiamo i produttori di vino e le cantine della **zona vinicola della Valpolicella** consigliate dalla **Guida Vini di Quattrocalici**.